

Cadre statutaire et affectation	
Catégorie	Cadre d'emploi
C	Adjoint technique territorial
Filière	Quotité de travail
Technique	Temps complet
Service	Direction
Restauration cuisine centrale	Pôle des services à la population et citoyenneté
Missions du poste	
<p>Sous l'autorité du Responsable d'Atelier cuisson, le cuisinier confectionne les productions chaudes et froides dans le respect des règles d'hygiène, de qualité, de sécurité en vigueur et des procédures mises en place d'HACCP et d'assurance qualité. Il participe activement à l'entretien du matériel et des locaux.</p>	
Activités principales liées au poste	
<p>Missions globales : Assurer la production des préparations chaudes et froides à partir des fiches techniques dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène de la restauration collective en liaison froide.</p> <p>Missions particulières :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Évaluer la qualité des produits de base. - Vérifier et valider les préparations culinaires chaudes et froides (gout, qualité, texture, présentation). - Proposer de nouvelles recettes et participer à la démarche qualité. - Respecter les procédures, effectuer les autocontrôles et la traçabilité précisée dans le plan de maitrise sanitaire. - Ponctuellement, du fait de ses compétences reconnues, il peut se voir confier la gestion d'un autre secteur (répartition – conditionnement - livraisons). - Participer au nettoyage et la désinfection du matériel et des locaux, compléter les documents de traçabilité. - Signaler les dysfonctionnements à son responsable. - Intégrer les objectifs d'éco-responsabilité (maitrise des consommations d'eau et d'énergie, réduction des déchets). - De manière ponctuelle, il est présent aux animations proposées sur les sites livrés. 	
Compétences requises	
Savoir-faire	Savoir
<ul style="list-style-type: none"> - Contrôler la quantité et qualité de la production chaude et froide - Maîtriser les consignes de sécurité et d'hygiène - Comprendre la contribution de son travail à l'ensemble des activités de l'établissement - Gérer des situations urgentes en gardant son sang froid - Sens de l'organisation, de la pédagogie, sens du travail en équipe - Qualités relationnelles et sens de l'écoute - Créativité et esprit tourné vers la recherche de nouvelles recettes - Réaliser des tâches annexes afférentes au poste de cuisinier (déboitage, épluchage, lavage et entretien des locaux) - Avoir une conduite respectueuse du code de la route lors de livraisons sur site 	<ul style="list-style-type: none"> - Maitrise des techniques culinaires adaptées à la restauration collective en liaison froide - Manipulation des matériels mis à sa disposition en respectant le port des EPI - Connaissance du Plan de Maitrise Sanitaire de la cuisine centrale
Formation(s) et diplôme(s) requis	Autres

Dernière mise à jour : 29/08/2025

CAP cuisine	<ul style="list-style-type: none"> - Etre disponible : horaires atypiques - Sens du service et du suivi jusqu'à l'assiette du convive.
Environnement du poste de travail	
Localisation du poste	Moyens utilisés (matériels et organisationnels)
Cuisine centrale de Libourne	
Produits – substances - matériaux - utilisés dangereux	Environnement social (partenaires, relations professionnelles internes, externes, publics...)
Lésions dorso-lombaires dues à la manutention manuelle de charges ou à des mauvaises postures Chutes par glissades sur sol gras ou mouillé Coupures lors de l'utilisation d'outils tranchants Brûlures lors de la manipulation de plats chauds ou par projection de liquides bouillants Intoxication ou irritations dues à l'utilisation de certains produits d'entretien.	Positionnement hiérarchique : Directeur de la restauration collective → Responsable de l'atelier cuisson Positionnement fonctionnel : Echanges avec les agents de production de la cuisine centrale.
Exigences de travail liées au poste de travail	
Consignes de sécurité liées au poste de travail	Interdictions au poste de travail
Respect des règles d'hygiène et de sécurité	
Obligations du poste de travail	Protections collectives liées au poste de travail
Pics d'activités réguliers	EPI
Conditions de travail	
Horaires de travail du poste	
Horaires habituels : 6h15 – 13h30, soit 36h30/semaine avec RTT	Astreintes : <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non Si oui, périodicité :
Relationnel dans le poste de travail	
<input checked="" type="checkbox"/> Travail seul <input checked="" type="checkbox"/> Travail en équipe <input checked="" type="checkbox"/> Travail au contact du public <input type="checkbox"/> Autres (préciser)	
Déplacement pour le poste de travail	Véhicule lié au poste de travail
<input type="checkbox"/> Agglomération <input type="checkbox"/> Département <input type="checkbox"/> Autres (préciser) : dépannage hors agglomération	Véhicule de fonction <input type="checkbox"/> oui <input checked="" type="checkbox"/> non Véhicule de service <input checked="" type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
Permis pour le poste de travail	Type de véhicule utilisé
<input type="checkbox"/> A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> EB <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> EC <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/> ED	<input type="checkbox"/> VL <input type="checkbox"/> PL <input type="checkbox"/> Scooter <input type="checkbox"/> Engin <input type="checkbox"/> Fourgon
Contraintes liées au poste de travail (vaccinations,...)	
Possibilité de dépassement d'horaires en fonction d'impératifs techniques (pannes,...), problème de production.	
Equipements de protection pour le poste de travail	<input type="checkbox"/> Non aucun besoin <input checked="" type="checkbox"/> Oui, lesquels :
         	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
<p>Casque Protection auditive Lunettes Masque facial Masque bucco-nasale Appareil respiratoire individuel Vêtement de travail Chaussures ou bottes Gants Harnais</p>	
Formation au poste de travail	
Formation(s) obligatoire(s) au poste de travail	

FICHE DE POSTE CUISINIER

Dernière mise à jour : 29/08/2025

<input type="checkbox"/> Accueil de l'établissement <input type="checkbox"/> Accueil sécurité <input type="checkbox"/> Agents biologiques <input type="checkbox"/> Amiante <input type="checkbox"/> Appareils de levage <input type="checkbox"/> Bruit <input type="checkbox"/> Chariot automoteur <input type="checkbox"/> Ecran de visualisation	<input type="checkbox"/> Electricité (habilitation) <input type="checkbox"/> Ascenseur de personne <input type="checkbox"/> Engin de chantier <input type="checkbox"/> Equipement de travail (matériel) <input type="checkbox"/> Grue auxiliaire <input type="checkbox"/> Grues mobiles <input type="checkbox"/> Manutention manuelle (PRAP) <input type="checkbox"/> Pont roulant	<input type="checkbox"/> Sauveteur secouriste du travail <input type="checkbox"/> Signalisation de sécurité <input type="checkbox"/> Substances dangereuses <input type="checkbox"/> Produits chimiques <input checked="" type="checkbox"/> Hygiène et sécurité <input type="checkbox"/> Equipement de travail (EPI classe 3) <input type="checkbox"/> Autres (préciser)
Agent occupant le poste		
Nom		Prénom
Grade		
<p>NB : Cette fiche de poste n'a pas de caractère contractuel, la liste des tâches énumérées n'est pas limitative et peut évoluer à tout moment à la demande de l'employeur.</p>		
Agent	Responsable hiérarchique	Autorité territoriale